Moritz Frey überrascht mit Nuss-Crumble, Karamell-Espuma und Schokoladen-Erde

Moritz Frey wagt sich an eine Dekonstruktion der legendären Engadiner Nusstorte. Entdecken Sie, wie er diesen Klassiker in ein modernes Dessert-Erlebnis verwandelt.

In diesem innovativen Rezept präsentiert Moritz Frey seine dekonstruierte Version der Engadiner Nusstorte. Mit einem knusprigen Nuss-Crumble, einem luftigen Karamell-Espuma und einer intensiven Schokoladen-Erde schafft er ein Dessert, das die Essenz des Originals einfängt und gleichzeitig neue Geschmacks- und Texturerlebnisse bietet. Erfahren Sie, wie Frey traditionelle Aromen mit modernen Techniken kombiniert, um ein unvergessliches Dessert zu kreieren.

In der Welt der Schweizer Patisserie gibt es wenige Desserts, die so ikonisch sind wie die Engadiner Nusstorte. Mit ihrer perfekten Balance aus knusprigem Mürbeteig, karamellisierten Nüssen und einem Hauch Honig hat sie sich einen festen Platz im Herzen der Schweizer Dessertliebhaber erobert. Doch was passiert, wenn man diesen Klassiker durch die Linse der modernen Küche betrachtet?

Moritz Frey hat sich genau dieser Herausforderung gestellt. Bekannt für seine innovative Herangehensweise an traditionelle Gerichte, hat Frey die Engadiner Nusstorte dekonstruiert und neu zusammengesetzt. Das Ergebnis ist ein Dessert, das die Essenz des Originals bewahrt, dabei aber völlig neue Geschmacks- und Texturerlebnisse bietet.

In diesem Rezept werden wir Schritt für Schritt durch Freys kreative Interpretation dieses Schweizer Klassikers gehen. Von der Auswahl der Zutaten über die innovativen Zubereitungstechniken bis hin zur kunstvollen Präsentation—lassen Sie uns eintauchen in die Welt eines Desserts, das Tradition und Innovation auf köstliche Weise vereint.

Die Zutaten: Eine Hommage an die Schweizer Patisserie von Moritz Frey

Moritz Frey legt großen Wert auf die Qualität und Herkunft seiner Zutaten. Für seine dekonstruierte Engadiner Nusstorte verwendet er:

· Nüsse:

· Baumnüsse, frisch geerntet und leicht geröstet

· Haselnüsse aus lokaler Produktion für zusätzliche Aromentiefe

· Karamell:

· Feiner Rohrzucker für ein reichhaltiges Karamellaroma

· Bergblütenhonig für eine florale Note

· Schokolade:

· Hochwertige dunkle Schweizer Schokolade mit 70% Kakaoanteil

· Kakaonibs für zusätzliche Textur und Intensität

· Weitere Zutaten:

· Frische Bergmilch und Rahm von lokalen Alpweiden

· Butter von Graubündner Kühen für den Mürbeteig